



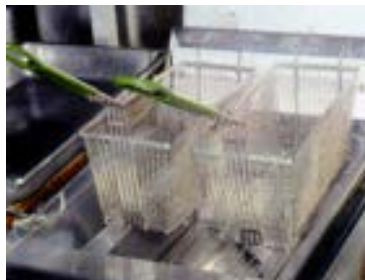
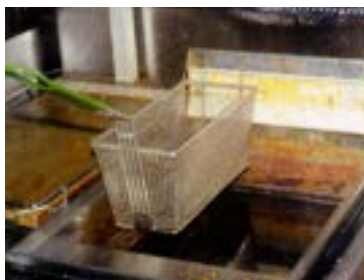
654 ECOBRITE

SPECIALTIES FOR MAINTENANCE AND SANITATION SINCE 1947



**FAST REMOVAL OF
CARBONIZED OIL AND
BURNT-ON FOOD
PARTICLES**

**CLEANS MOST GRILLS
WITHOUT BRICKING
OR SCRAPING**



**CLEANS BREAD AND
POTATO OVENS**

**BOIL-OUT CLEANING
OF FRY-VATS**

654 ECOBRITE saves labor time and does a better job. Simplifies end of shift cleanup. Takes the load off people who are finishing a work day.

GRILLS—For first application, mix **654 ECOBRITE** half and half with water. Pour onto a moderately hot grill. After a few seconds, liquefied residue will wipe or rinse off grill. After first cleaning, only 1 part **654 ECOBRITE** to 4 parts water will be necessary for routine cleaning.

FRY VATS—2 to 4 oz. of **654 ECOBRITE** per gallon of water will generally remove all burnt-on oil and food particles with a 5 to 20 minute boilout on a daily basis. Use 6 to 12 oz. per gallon if done weekly.

654 ECOBRITE chemical cleaning saves time and protects cleaning surfaces. Black iron, even stainless steel fry vats get scratched from scouring and abrasive cleaning. Scratches make future cleaning more difficult by giving carbon a gripping bond.

Foremost 654 ECOBRITE is highly alkaline. Rubber gloves should be used. Do not use on painted or aluminum surfaces.

RECOMMENDED FOR—

- Restaurants
- Cafeterias
- Bar-B-Qs
- Food Packagers
- Food Processing Plants
- Catering Services
- Frozen Food Processors
- Fast Food Outlets

Packed in 55 Gallon Drums

Rev. 1-18-19

Toll Free: 800-238-5150
Local: 901-363-4340
Fax: 901-375-3600

Delta Foremost Chemical Corp.
3915 AIR PARK ST. • P.O. BOX 30310 • MEMPHIS, TENNESSEE 38130-310

Visit our Web Site at:
www.deltaforemost.com





TECHNICAL DATA

FOREMOST 654 ECOBRITE

Rev. 1-18-19

DESCRIPTION: A highly concentrated alkaline product designed for the fast and efficient removal of carbonized oil, encrusted grease and burnt on food particles from grills, burners and fry vats without scouring or scrubbing. This compound cleans quickly and thoroughly by the combined chemical and physical action of penetration.

APPLICATION: Recommended for cleaning grills, deep fat fryers and burners. It is recommended exclusively for use on iron, steel, copper and ferrous alloyed surfaces. It will attack soft metal such as aluminum or painted surfaces.

FOR GRILL CLEANING:

1. Adjust grill temperature to 175-200°F.
2. For initial cleaning, dilute concentrate with an equal volume of water and pour on grill. Using a flat spatula, work solution around surface and into corners of grill. Wipe off loosened carbon and food with a damp towel.
3. After the initial cleaning, only 1 part Foremost 654 ECOBRITE to 4 parts of water will be necessary for daily cleaning.
4. Rinse grill with water.
5. Reseason grill with cooking oil for 10 minutes at cooking temperature to prevent food from sticking.

FOR RACK AND BURNER CLEANING:

1. Use a large stainless container, black iron pot or stainless sink of sufficient size to immerse racks or burners.
2. Use approximately 8 oz. of Foremost 654 ECOBRITE per gallon of water.
3. Simmer for 30 minutes or soak in sink overnight.
4. Rinse thoroughly with water.

FOR OVEN CLEANING:

1. Adjust oven to 200°F to 250°F.
2. Dilute concentrate with 4 parts of water, and using trigger foamer, apply uniformly to back panel, then to sides, bottom, top and door in that order.
3. Leave for several minutes and wipe with wet cloth to remove. For stubborn deposits of carbon, a second application may be necessary. Do not use on aluminum.

FOR DEEP FAT FRYER:

1. For Weekly Cleaning—Calculate amount of Foremost 654 ECOBRITE necessary at the rate of 6 to 8 ounces per gallon capacity.
2. Add water to fryer to just cover heating element and add the total calculated amount of Foremost 654 ECOBRITE. Bring to a boil (this will give a higher concentration where toughest carbon exists). Continue to boil for 5-10 minutes.
3. Fill fryer with water to normal cooking level. Place fry baskets in fryer and continue to simmer 10-15 minutes.
4. Drain and rinse thoroughly.

NOTE: If cleaning less frequently than weekly, use 10 oz. concentrate per gallon of water.

CAUTION: KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN. CONTAINS POTASSIUM HYDROXIDE AND SODIUM SILICATE. Causes severe burns to eyes and skin. Do not get in eyes, skin or clothing. Do not take internally. Wash thoroughly after handling. When handling, always wear chemical splash goggles or face shield, rubber gloves and protective clothing.

NOTE: Do not use on painted surfaces, aluminum or wood. Use only on ferrous metals.

FIRST AID: EYES AND SKIN: In case of contact, immediately flush eyes or skin with plenty of water for at least 15 minutes. Remove contaminated clothing and shoes. Wash clothing before reuse. Destroy contaminated shoes. **INGESTION:** If swallowed do not induce vomiting. If person is conscious, give large quantities of water or milk, if available. Get medical attention immediately. Before using this product, read the Safety Data Sheet (SDS) for more detailed information regarding safe handling.

DESCRIPCION: Un producto alcalino altamente concentrado. Diseñado para remover rapida y eficientemente el aceite carbonizado, grasa incrustada y particulas de comida quemadas de las parrillas, quemadores y freidoras. Limpia la mayoria de las parrillas sin cepillar, y limpia las cubas de freir sin necesidad de fregar o restregar. Este compuesto limpia rapida y completamente por la combinada accion quimica y fisica de penetracion.

APLICACION: Se recomienda para limpiar parrillas, ollas de freir y quemadores. Se recomienda para el uso exclusivo en hierro, acero, cobre y superficies de aleaciones ferrosas. Este producto atacara metales blandos tales como aluminio o superficies pintadas.

LIMPIEZA DE LA PARRILLA:

1. **Para manejarlo, use ropa protectora tales como guantes de goma o de neoprene, anteojeras o máscara facial y delantal impermeable.**
2. Ponga la parrilla a una temperatura de 175°F a 200°F.
3. Para la limpieza inicial, diluya el concentrado con una cantidad igual de agua y échela sobre la parrilla. Usando una espátula plana trabaje la solución en la superficie y en las esquinas de la parrilla. Limpie el carbón suelto y los vestigios de comida con una toalla húmeda
4. Después de la limpieza inicial, solamente 1 parte de 654 ECOBRITE con 4 partes de agua, será necesario para la limpieza diaria.
5. Enjuague la parrilla con agua.
6. Prepare la parrilla con aceite de cocina por 10 minutos a la temperatura de cocinar, para evitar que la comida se pegue.

LIMPIEZA DE LAS REJILLAS Y DEL QUEMADOR:

1. **Para manejarlo, use ropa protectora tales como guantes de goma o de neoprene, anteojeras o máscara facial y delantal impermeable.**
2. Use un envase grande de acero inoxidable, una olla de hierro negro o un fregadero de acero inoxidable de suficiente tamaño para sumergir las rejillas y los quemadores.
3. Use aproximadamente 8 onzas de 654 ECOBRITE por galón de agua.
4. Calientelo a fuego lento por 30 minutos o remójelo en el fregadero durante la noche.
5. Enjuáguelo completamente con agua.

LIMPIEZA DEL HORNO:

1. **Para manejarlo, use ropa protectora tales como guantes de goma o de neoprene, anteojeras o máscara facial y delantal impermeable.**
2. Ponga el horno a una temperatura de 200°F a 250°F.
3. Diluya el concentrado con 4 partes de agua y usando un fregador de espuma, aplíquelo uniformemente al tablero de atrás, después a los lados, fondo, parte de arriba y la puerta, todo en ese orden.
4. Déjelo por varios minutos y límpiolo después con un trapo húmedo para remover el producto. Para depósitos de carbón difíciles de limpiar, será necesaria una segunda aplicación del producto. No lo use en aluminio.

LIMPIEZA DE LA OLLA DE FREIR:

1. **Para manejarlo, use ropa protectora tales como guantes de goma o de neoprene, anteojeras o máscara facial y delantal impermeable.**
2. Limpieza semanal—Calcule una cantidad necesaria del 654 ECOBRITE en una proporción de 6 a 8 onzas por galón de capacidad.
3. Ponga agua en la olla hasta que cubra el elemento calentador y añada el total ya calculado de 654 ECOBRITE. Hiérvalo (esto causará una mayor concentración en los lugares donde haya carbón difícil de quitar). Continúe hirviéndolo durante 5 a 10 minutos.
4. Llene la olla con agua hasta el nivel normal de cocinar. Ponga los cestos de freir en la olla y continúe hirviéndolo a fuego lento durante 10 a 15 minutos.
5. Cuélelo y límpiolo completamente.

NOTA: De nuevo de que no se limpie una vez a la semana, use 10 onzas del concentrado por galón de agua.

PRECAUCION: MANTÉNGALO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS. CONTIENE HIDRÓXIDO DE POTASIO Y SILICATO DE SODIO. Causa quemaduras graves a los ojos y a la piel. Evite el contacto con los ojos, la piel y la ropa. No lo tome internamente. Lávelo completamente después de manejarlo. Para manejarlo, siempre, use anteojeras contra las salpicaduras químicas o máscara facial, guantes de goma y ropa protectora. **NOTA:** No usa en superficies pintadas, aluminio, o madera. Use solamente en metales ferrosos. **PRIMEROS AUXILIOS: OJOS Y PIEL:** En caso de contacto, lave inmediatamente los ojos o la piel con abundante agua por lo menos 15 minutos. Remueva la ropa y zapatos contaminados. Lave la ropa antes de usarla de nuevo. Destruya los zapatos contaminados. **INGESTIÓN:** Si se traga, no se induzca al vómito. Si la persona está consciente, dele grandes cantidades de agua o leche, si están disponibles. Consiga tención médica inmediatamente. Antes de usar este producto, lea la Hoja de Datos del de Seguridad (SDS) para una información mas detallada en relación con el manejo de las medias de seguridad.